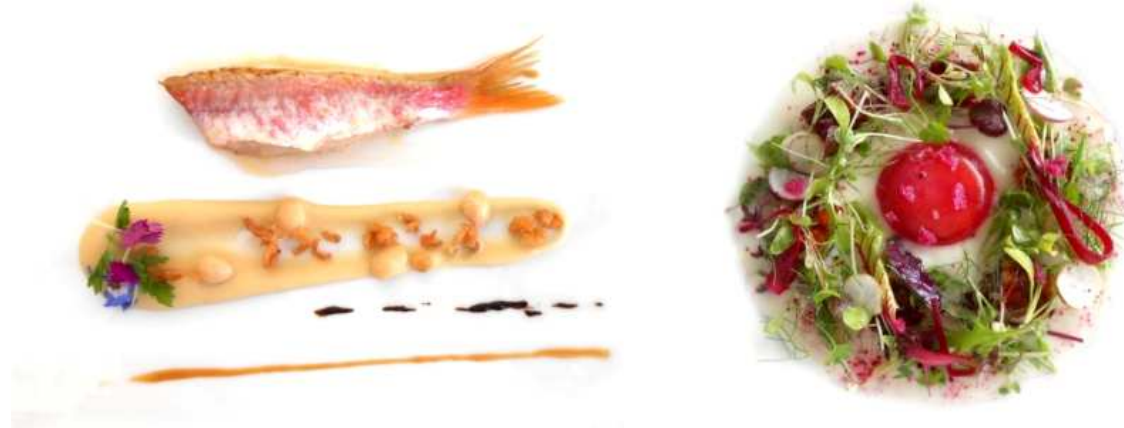


I CARCIOFI DI CARAVAGGIO



Incontro di gusto fra Cucina d'autore e Arte
ottobre - novembre 2013

“Caravaggio imparò che il pittore può pensare il buio e essere, nel contempo, uno che vede meglio di chiunque altro.”
Claudio Strinati

Deliziare il palato e contemporaneamente nutrire l'anima: cibo e arte si incontrano in **I carciofi di Caravaggio**, il nuovo appuntamento goloso proposto nell'autunno 2013 a Roma da **Roma gourmet in collaborazione con Confagricoltura Torino e Camera di commercio di Torino** nel quale due opere del pittore Michelangelo Merisi detto Caravaggio sono interpretate in cucina con sensibilità ed estro dai cuochi **Oliver Glowig** e **Francesco Apreda** che dedicano piatti speciali da assaporare nei rispettivi ristoranti in abbinamento a un calice di spumante piemontese **Erbaluce di Caluso**, oppure cucinare a casa seguendo le ricette d'autore.

L'iniziativa è ideata dalla giornalista *Maria Luisa Basile* e trae spunto da una vicenda biografica di Caravaggio, l'artista dal carattere saturnino e irruento, spinoso proprio come il carciofo, l'ortaggio che una sera in osteria il pittore ordina senza però riuscire ad assaggiare perché, irritato dall'oste, si getta nell'ennesima lite. Una passeggiata in compagnia dei cuochi Oliver Glowig e Francesco Apreda nei musei romani dove le opere del Merisi sono conservate, fa scaturire una serie di conversazioni intorno alle suggestioni legate ad alcuni dei capolavori ammirati, in particolare *Narciso* - esposto alla Galleria Nazionale d'Arte Antica di Palazzo Barberini - e *Madonna dei Palafrenieri* - collocata nella Galleria Borghese -. Cosa lega il mito di Narciso alla triglia che si riflette in un'onda al caffè spennellata sul piatto da Oliver Glowig? Quali sono i segreti del fascino del bellissimo fanciullo che emerge splendente dal buio

della tela? Perché la Madonna dei Palafrenieri non piacque ai committenti? Chi fu la modella del pittore? Quali simboli del peccato sono trasposti dall'opera collezionata dal cardinale Scipione Borghese al rosso d'uovo di Francesco Apreda e cosa cela la misticanza?

La narrazione delle passeggiate d'arte e di gusto e le due performance di Food art sono raccontate con parole e immagini sulle cartoline dedicate (offerte in omaggio nei ristoranti coinvolti) e sui siti web www.roma-gourmet.net e www.confagricolturatorino.it

Calendario e luoghi

Dal 15 al 31 ottobre 2013

Oliver Glowig interpreta l'opera attribuita a Caravaggio *Narciso* con la **Triglia con pelle di pollo croccante, fagioli e caffè** da gustare a pranzo e a cena al ristorante Oliver Glowig dell'hotel Aldrovandi, in via Ulisse Aldrovandi 15, Roma (info e prenotazioni tel. 06.3216126 - 06.3223993) con un calice di *Cariola Erbaluce di Caluso docg 2012 – Ferrando* offerto da Confagricoltura Torino



Dall'1 al 15 novembre 2013

Francesco Apreda interpreta l'opera di Caravaggio *Madonna dei Palafrenieri* con il **Rosso d'uovo aromatico, anguilla alla brace e radici in misticanza** da gustare a cena al ristorante Imàgo dell'hotel Hassler, in Piazza Trinità dei Monti 6, Roma (info e prenotazioni tel. 06.69934726) con un calice di *Erbaluce di Caluso Spumante Brut metodo classico San Giorgio – Cieck* offerto da Confagricoltura Torino

Informazioni

info@roma-gourmet.net

www.roma-gourmet.net - www.confagricolturatorino.it

www.oliverglowig.com - www.hotelhasslerroma.com/imago-restaurant-rome